|  |  |
| --- | --- |
| **LAKSEMOUSSÉ**  **6-8 personer**  300 g laksefilet uden skind  1 dl hvidvin  Salt  3 blade husblas  100 g bladselleri  1 tsk citronsaft  1½ dl creme fraiche 38%  Salt, peber  1 dl piskefløde  PYNT  Tomatbåde og citronbåde  Lidt salat, radisser  Ristet rugbrød | Læg laksen i en gryde og hæld hvidvin over og drys med salt. Bring det i kog og sluk for varmen, men lad gryden stå på kogepladen med låg ca 15 minutter. Tag fisken op ad vandet og lad den blive helt kold.  Sæt husblassen i blød i koldt vand (hvis ikke moussen kan stå i 4 timer så brug et blad husblas mere)  Bland laksen med fint hakket bladselleri, citronsaft, creme fraiche, salt og peber.  Smelt husblassen i det vand der hænger ved og smelt den i en gryde. Rør husblassen i fiskeblandingen. Pisk fløden og vend den i. fordel massen i 4-6 forme (læg evt. film i formen.) Lad dem stå koldt i mindst 4 timer. Vend dem ud på tallerkener og pynt med tomat-og citronbåde lidt salat og 1 radisse. Server ristet rugbrød til. |
| **SVINEKAM MED FLØDE GULERØDDER**  6 personer  1½ kg svinekam uden spæk  Frisk rosmarin  Salt, peber  KARTOFFELFAD  800 kartofler  2 spsk olie  Salt, peber  FLØDEGULERØDDER  10 gulerødder  1 spsk olie  Timian  2½ dl piskefløde  Salt, og peber  Let kogt broccoli, salt | Tænd ovnen på 200 grader. Krydr svinekammen med rosmarin, salt og peber. Læg den på risten over en bradepande og læg aluminiumsfolie i bradepanden. Steg kødet i ovnen i 1 time.  KARTOFFELFAD  Skrub kartoflerne og skær dem i skiver. Vend dem i olie og krydr med salt og peber. Læg dem i en lille bradepande. Sæt kartoflerne i ovnen under svinekammen og lad dem stege ca 30 minutter. Vend rundt i dem under vejs.  FØLDEKOGTE GULERØDDER  Skræl gulerødderne og riv dem groft. Svits dem i olie i en gryde sammen med timian. Hæld fløden over og dæmp varmen når det koger. Lad dem småsimre under låg i ca 20 minutter.  Skær stegen i tynde skiver og server med kartofler og gulerødder og let kogt broccoli. Når vandet koger så sluk for broccolien og lad den stå i vandet. |
| **BLOMMETRIFLI**  **6 personer**  500 g blommer  1 spsk vaniljesukker  4 spsk akaciehonning  MASCARPONECREME  2½ dl creme fraiche 38%  250 g mascarpone  1 spsk vaniljesukker  3 spsk flormelis  FYLD  3 lady finger  ½ dl amaretto  PYNT  Pistacienødder | Halver blommer og fjern sten, skær dem i kvarte. Læg blommerne i en gryde. Tilsæt vand, så det dækker og vaniljesukker. Varm op under låg. Dæmp varmen, og lad det simre i 10 min. Hæld vandet fra. Vend forsigtigt blommerne med honning. Afkøl.  **MASCARPONECREME:** Pisk cremefraiche, mascarpone, vaniljesukker og florsukker sammen.  FYLD  Halver lady fingrene og vend dem i amaretto.  Anret creme, lady finger og blommer i glas.  Drys med hakkede pistacienødder. |